

# FINGERFOOD

45 Jahre  
Meisterqualität



# 45 Jahre Meisterqualität



Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass 10 Teile Fingerfood pro Person ein Imbiss für Ihre Gäste zum Empfang, bei Büro-Parties und anderen kleinen Events ist. Zum „satt werden“ empfehlen wir zusätzlich beispielsweise eine Suppe.

*Bitte sprechen Sie uns an!*

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit  gekennzeichnet.



## Fingerfood „Petit“

kalt, ab 10 Personen

- Bauernbaguette mit Camembert und Preiselbeer-Confit 🌿
- Süßkartoffel-Tortilla mit Kräuterschmand 🌿
- Kleine Boulette mit Cornichons
- Geflügelspieße mit Curry und Ananas
- Crostini mit Spinat 🌿
- Hähnchenmedallion mit Cajun mariniert

**Sie erhalten 6 Teile pro Person,  
Preis pro Person 12,90 €**





# Fingerfood „Basic“

kalt/warm, ab 20 Personen

## Kalt

- Baguette mit Schinken und Käse
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum 🌿
- Kichererbsensalat mit Limone und Fetakäse im Glas 🌿
- Gemüse-Crêpes-Röllchen im Kürbiskernmantel 🌿

## Warm

- Hähnchenbrustspieße mit Tandoori mariniert
- Knusprig gebackene Shrimps
- Risottobällchen mit Erbsen und Safran 🌿
- Boulette vom Kalb

**Sie erhalten 8 Teile pro Person,  
Preis pro Person 15,90 €**





# Fingerfood „Wiesen Häppchen“

kalt/warm, ab 20 Personen

## Kalt

- Kalbfleischpflanzerl mit Meerrettich-Dip
- Fränkischer Wurstsalat mit Radieschen-Sprossen
- Brotzeitspieße (Brotwürfel, Blutwurst, Käse, Cornichons)
- Obazda-Crostini

## Warm

- Herzhafte Wiesenbällchen mit Nürnberger Würstchen
- Leberkäse-Knödel am Spieß mit süßem Senf
- Kartoffelknödel auf Backhendl-Ragout

## Süß

- „Bier mal anders“ (Apfel-Götter-Spieße mit Vanille-Schaum 🍏)
- 

**Sie erhalten 8 Teile pro Person,  
Preis pro Person 17,50 €**

# Fingerfood „cold break“

kalt, ab 20 Personen

## Kalt

- Hähnchenbrustmedaillon mit Kresseschmand und Kirschtomate
- Mariniertes Tafelspitz vom Rind auf Rote Bete-Apfelsalat
- Ciabatta mit geräuchertem Lachs und Schnittlauchcreme
- Boulette mit eingelegtem Gemüse und Monschauer Senf

## Vegetarisch

- Süßkartoffel-Tortilla mit Kräuterschmand 🌿
- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum 🌿
- Gemüse- Crepesröllchen im Kürbiskernmantel 🌿
- Crostini mit Humus und Olive 🌿
- Roggenbaguette mit Camembert und Preiselbeer-Confit 🌿

## Süß

- Orangen-Panna Cotta im Glas

**Sie erhalten 10 Teile pro Person,  
Preis pro Person 19,90 €**







## Fingerfood „Mediterran“

kalt/warm, ab 20 Personen

### Kalt

- Lachs-Crêpes-Röllchen mit Dillcreme
- Tortilla von Süßkartoffeln mit Kräuterschmand 🌿
- Melonensalat mit luftgetrocknetem Serranoschinken im Glas
- Gemüse-Muffin mit Parmesan 🌿

### Warm

- Garnelenspieße „Toscana“
- Hähnchenbrustspieße mit Paprika
- Geschmortes Lamm mit Thymian und Honig
- Kartoffelroulade mit Schafskäse 🌿
- Gebackenes Risotto-Bällchen mit Erbsen und Safran 🌿

### Süß

- Andalusische Vanillecreme mit Honig und Nüssen im Glas

**Sie erhalten 10 Teile pro Person,  
Preis pro Person 22,50 €**

# Fingerfood „Selection“

kalt, ab 20 Personen

## Kalt

- Kalbsboulette mit Kresseschmand
- Lachs-Crêpes-Röllchen mit Dillcreme
- Putenfilet im Curry-Sesammantel mit Koriander
- Garnelenspieß mit Kräutern mariniert
- Ciabatta mit rosa gebratenem Roastbeef und Ricotta-Olivencreme

## Vegetarisch

- Polentaschnitten mit Paprika, Basilikum und Parmesan 🌿
- Panna Cotta von der Strauchtomate mit mariniertem Mozzarella und Rucola 🌿
- Roggenbaguette mit Camembert und Preiselbeer-Confit 🌿
- Salat von Steinchampignons mit jungem Lauch und Cranberrys 🌿

## Süß

- Joghurtmousse mit Ananasconfit im Glas 🌿

**Sie erhalten 10 Teile pro Person,  
Preis pro Person 25,90 €**







# Fingerfood „Premium“

kalt/warm, ab 20 Personen

## Kalt

- Kalbsboulette mit Kresseschmand
- Baguette mit Basilikum-Ricotta und Paprika 🌿
- Lachs-Crêpes-Röllchen mit Dillcreme
- Putenfilet im Curry-Sesammantel mit Koriander
- Polentaschnitten mit Paprika, Basilikum und Parmesan 🌿

## Warm (im Gläschen)

- Beef mit Sweet Potatoes
- Sauerbraten und Knödel
- Risottobällchen mit Erbsen und Safran 🌿

## Süß

- Schokoladenmousse mit Grappa-Kirschen 🌿

**Sie erhalten 10 Teile pro Person,  
Preis pro Person 31,90 €**

# Fingerfood „De Luxe“

kalt/warm, ab 30 Personen

## Kalt

- Flusskrebse mit Erbsensalat
- Cous-Cous mit Safrangemüse und Sojasprossen
- Ciabatta mit rosa gebratenem Roastbeef und Ricotta-Olivencreme
- Tomate-Panna Cotta mit Mozzarella 🌿
- Poulardenbrust mit Mango und Paprika

## Warm (im Glas)

- Lamm mit cremiger Polenta
- BBQ-Rind mit Zucchini
- Gebratener Blumenkohl mit Curry, Koriander, Kartoffeln und Sour Cream 🌿
- Garnelen und Blattspinat
- Schweinefilet Saltimbocca mit Marsalajus

## Süß

- Joghurtmousse mit marinierter Ananas und süßem Mandel-Minzpesto 🌿
- Espresso Macchiato-Panna Cotta 🌿

**Sie erhalten 12 Teile pro Person,  
Preis pro Person 36,90 €**

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass 10 Teile Fingerfood pro Person ein Imbiss für Ihre Gäste zum Empfang, bei Büro-Parties und anderen kleinen Events ist. Zum „satt werden“ empfehlen wir zusätzlich beispielsweise eine Suppe.

**Bitte sprechen Sie uns an.**



Stand: 21.09.2022



FLEISCHEREI SCHREIBER  
Schmithofer Str. 215  
52076 Aachen

Tel.: 02408 / 8708  
Fax: 02408 / 98653  
[info@partyservice-schreiber.de](mailto:info@partyservice-schreiber.de)

 PartyService Schreiber

